



CONTRÔLER LES MOISSISSURES ET LES LEVURES SAUVAGES DANS LA RATION TOTALE MÉLANGÉE ET L'ENSILAGE

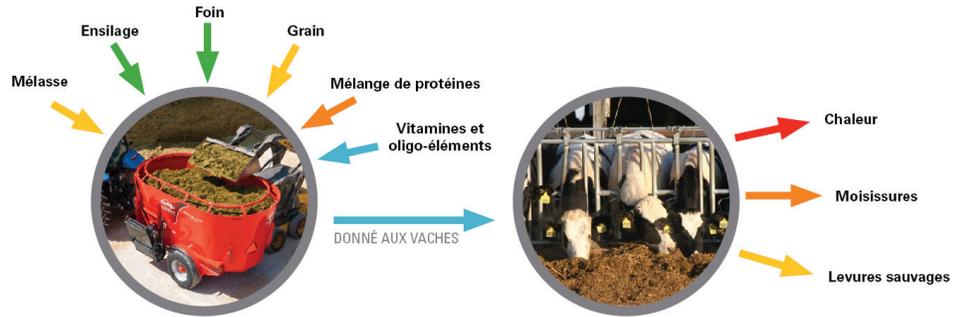
KEMIN[®]

Distributed by

Pestell
NUTRITION

QU'EST-CE QUI CAUSE LE RÉCHAUFFEMENT DE LA RTM ?

Les moisissures et les levures sauvages commencent immédiatement à se développer lorsque les ingrédients nutritionnels sont combinés dans une ration totale mélangée (RTM) pour bovins laitiers ou de boucherie. Lorsque les levures sauvages et les moisissures se développent, de la chaleur est générée, ce qui réduit la consommation.



COMMENT CONTRÔLER LE RÉCHAUFFEMENT DE LA RTM ?

Contrôlez la croissance des moisissures et des levures sauvages.

- Éliminer l'oxygène – Éliminer tout le sucre **IMPOSSIBLE**
- Congeler la RTM – cela suspend la croissance des moisissures et des levures sauvages
- Maintenir un pH bas – **BINGO**

En ajoutant un mélange d'acides organiques (par exemple Feed CURB® Sec ou Myco CURB® Liquide ou Sec), vous aidez à contrôler la croissance des moisissures et des levures sauvages, qui produisent de la chaleur lorsqu'elles se multiplient et se développent. Les acides organiques mélangés peuvent également aider à contrôler l'échauffement de la RTM et à faire en sorte que vos vaches continuent de manger pendant l'été.

LA CASCADE D'ALTÉRATION LORSQUE L'ENSILAGE EST EXPOSÉ À L'AIR

- L'ensilage est exposé à l'air
 - La levure **se réveille** et décompose l'acide lactique
 - Le nombre de levures augmente
 - Des nutriments hautement dégradables sont détruits
 - La chaleur augmente
 - Le pH augmente
 - Les moisissures/bactéries se **réveillent**, causant une détérioration supplémentaire
 - La chaleur augmente encore
 - Détérioration massive

Les moisissures produisent également des mycotoxines qui affectent négativement les performances des vaches

La situation perdure lorsque l'ensilage détérioré est incorporé à la RTM et que plus d'oxygène et de nutriments facilement dégradables sont disponibles.

FEED CURB® SEC

- Un mélange de **quatre acides organiques**, conçu pour contrôler la croissance des moisissures et des levures sauvages dans les aliments à forte teneur en eau comme les rations totales mélangées (RTM).
82% total d'acide – mélange d'acides propionique, acétique, benzoïque et sorbique
- En empêchant la prolifération des levures sauvages, les conditions environnementales idéales pour la croissance des moisissures sont retardées
- Retarde le **réchauffement de la RTM** causé par la croissance des levures sauvages et des moisissures
- **Prolonge la durée de conservation** des aliments complets qui contiennent un pourcentage relativement élevé d'humidité.
- Contient des parabènes (protège de l'oxydation)

POURQUOI QUATRE ACIDES ?

- **L'acide propionique** et **l'acide sorbique** contrôlent les moisissures
- **L'acide benzoïque** et **l'acide acétique** contrôlent les levures sauvages



Distribué par

